SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

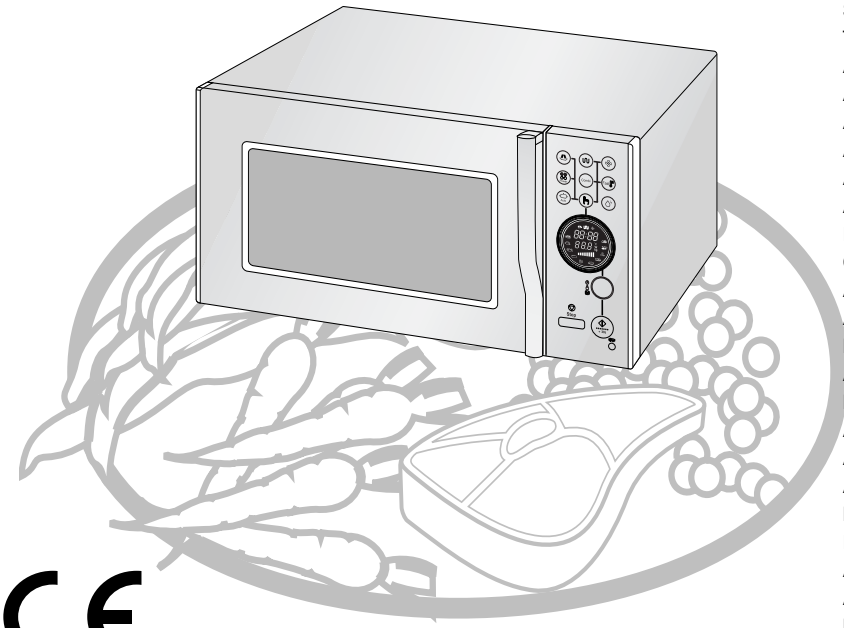
Használati útmutató és főzési útmutató

CE1185UBF

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.

A termék háztartási használatra készült.

Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használjak.



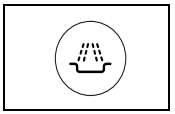
CE

Gyorskalauz 2
A gőztisztító használata 3
Kezelőegység 4
Sütő 4
Tartozékok 5
Az útmutató használata 5
Biztonsági óvintézkedések 6
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 7
Idő beállítása 8
A sütő működésének ellenőrzése 8
A mikrohullámú sütők működésének ismertetése 9
Teendők problémák és nehézségek esetén 9
Sütés/újramelegítés 10
Teljesítményszintek és idővariációk 10
A főzés leállítása 11
A főzési idő módosítása 11
Az Automatikus főzés (Auto Cook) használata 12
Az Automatikus felolvasztás (Power Defrost) használata 13
A pirítótányér használata 14
A sütő automatikus gyors-előmelegítése 15
Főzés hőlégbefúvással 15
Grillezés 16
A fűtőelem helyzetének kiválasztása 16
A tartozékok kiválasztása 16
Nyárson sütés 17
A többágú nyárs használata 17
Kombinált főzés 18
A mikrohullámú sütő lezárása biztonsági zárral 18
A sípolás kikapcsolása 19
A forgótányér kézi leállítása 19
Konyhafelszerelési útmutató 20
Főzési útmutató 21
A mikrohullámú sütő tisztítása 28
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 29
Műszaki adatok 29

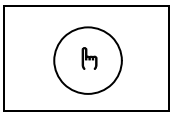
Code No .: DE68-03190G

HU

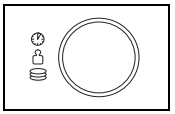
Főzni szeretnék



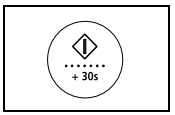
1. Nyomja meg a **Mikrohullámú**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. Nyomja addig a **Kiválasztás** ( ) gombot, amíg meg nem jelenik a megfelelő teljesítményszint.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.

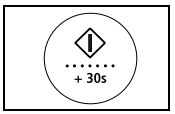


3. A **Forgógomb** megfelelő irányba forgatásával állítsa be a főzési időt.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



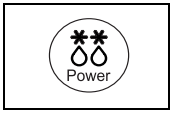
4. Nyomja meg az **Indítás**( ) gombot.
Következmény:A főzés megkezdődik.
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**" jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

Szeretném a főzési időt 30 másodperccel növelni

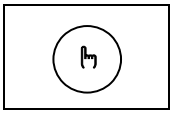


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** ( ) gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel a főzési időt növelni szeretné.

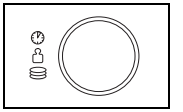
Szeretnék ételt felolvasztani



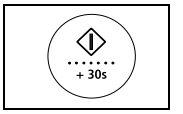
1. Helyezze a fagyasztott ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **Felolvasztás**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás**( ) gombbal adja meg a kívánt étel típust.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **Forgógomb** megfelelő irányba forgatásával állítsa be a tömeget..
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.

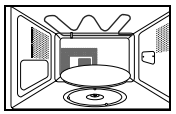


4. Nyomja meg az **Indítás**( ) gombot.
Következmény:Elkezdődik a felolvasztás
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol, és megjeleníti a „**0**" jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

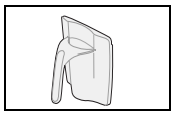
A gőztisztító használata

A gőztisztító rendszer által biztosított gőz megnedvesíti a belső tér felületét. A gőztisztító használata után könnyen megtisztíthatja a sütőteret.

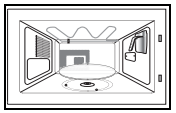
- ☛ Ezt az üzemmódot csak akkor használja, amikor a sütő már teljesen kihűlt (szobahőmérsékletre).
- ☛ A tisztításhoz ne használjon desztillált vizet.
- ☛ Gőztisztítás után érdemes szagtalanítani is.
- ☛ Ha a művelet közben kinyitja a készülék ajtaját, a kijelzőn az « E - 01 » jelzés lesz látható.
  (A gőztisztító funkció miatt a sütőben található víz nagyon forró lesz.)



1. Nyissa ki az ajtót.

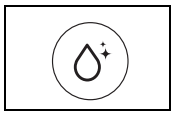


2. Töltse meg a víztároló edényt a belsején található vonalig.
(A vonal kb. 30 ml űrtartalmat jelöl.)

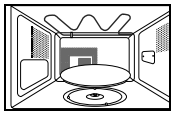


3. Helyezze fel a víztároló edényt a sütő jobb oldalára.

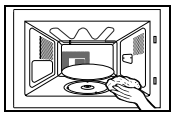
4. Zárja be az ajtót.



5. Nyomja meg a **Gőztisztítás** (♤) gombot.
(A gőztisztítás során az égő világít.)



6. Nyissa ki az ajtót.



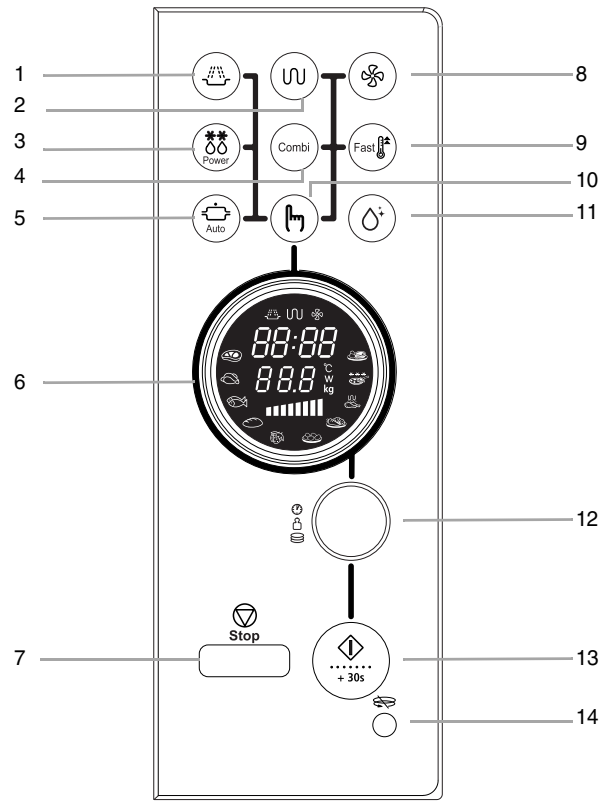
7. Száraz konyharuhával tisztítsa meg a sütőteret.
Távolítsa el a forgótányért, és alul törölje át konyhai papírtörlővel.

Vigyázat!

- A víztartó tál csak **Gőztisztítás** („Steam Clean”) üzemmódban használható.
- Ha nem folyékony halmazállapotú ételt főz, távolítsa el a víztartó tálat, mert a mikrohullámú sütő sérülését vagy kigyulladását okozhatja.

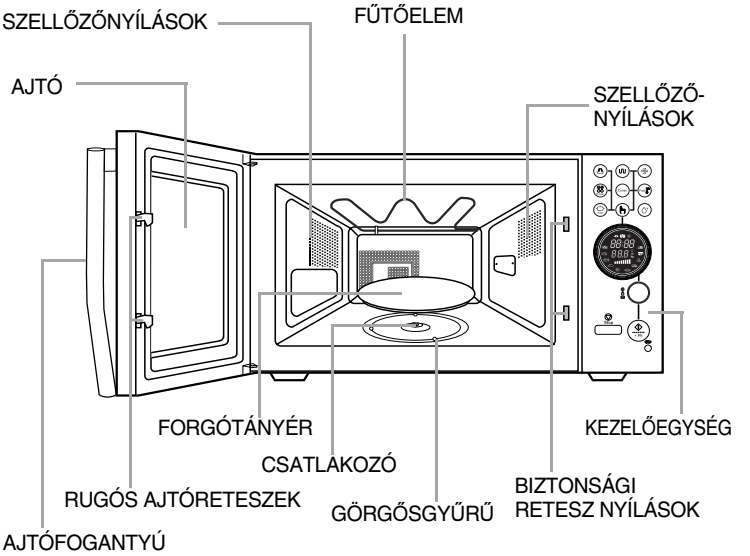
HU

Kezelőegység



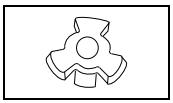
1. MIKROHULLÁM gomb
2. GRILL gomb
3. FELOLVASZTÁS (POWER DEFROST FEATURE) mód
4. KOMBINÁLT gomb
5. AUTOMATIKUS FŐZÉS (AUTO COOK FEATURE) mód
6. KIJELZŐ
7. LEÁLLÍTÁS / MÉGSE gomb
8. HŐLÉGBEFÚVÁS gomb
9. GYORS-ELŐMELEGÍTÉS VÁLASZTÁS gomb
10. KIVÁLASZTÁS gomb
11. GŐZTISZTÍTÁS gomb
12. FORGÓGOMB
13. INDÍTÁS gomb
14. FORGÓTÁNYÉR BE/KI gomb

Sütő

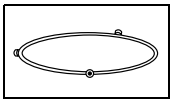


Tartozékok

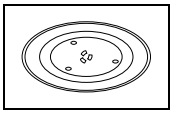
A készülék a vásárolt típustól függően számos, különféle módon használható tartozékokkal rendelkezik.



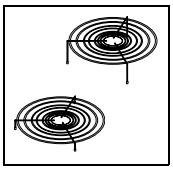
1. **A csatlakozót**, a sütő alján található motortengelybe kell helyezni.
Cél: A csatlakozó forgatja a forgótányért.



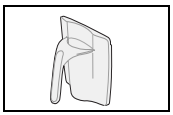
2. **Görgõsgyûrû**, a sütő közepére helyezendő.
Cél: A koszorú támasztja ki a forgótányért.



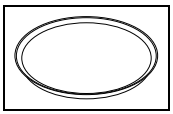
3. **Forgótányér**, a görgősgyűrűbe kell helyezni úgy, hogy a közepe a csatlakozóba illeszkedjen.
Cél: A forgótányér a fő főzési felület, tisztítás céljából könnyedén kivehető.



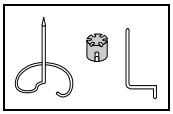
4. **Fémállványok** (hosszú állvány, rövid állvány), a forgótányérra kell helyezni.
Cél: A fémállványokkal egyidejűleg kéttányérnyi étel is süthető. Egy kistányér a forgótányérra helyezhető, míg egy másik tányér az állványra. **A fémállványok grill, hõlégbefúvás és kombinált fõzés során használhatók**.



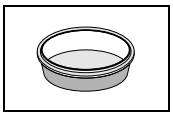
5. **Tisztító edény**, a sütő jobb oldalán kell elhelyezni
Cél: Az edény a sütő tisztítására használható.



6. **Pirítótányér**, a forgótányérra kell helyezni.
Cél: A pirítótányérral a mikrohullámú és a grill kombinált sütési módban jobban pirítható az étel, valamint porhanyósan tarthatók a tésztafélék és a pizzatészták.



7. **Nyárs, csatlakozó és nyárs-ág**, az üvegtálba kell oket berakni.
Cél: A nyárs kényelmesen használható csirke sütéséhez, mert a húst nem kell Önnek megfordítania. Grillezéssel kombinált sütésnél is használható.



8. **Üvegtál**, a forgótányérra kell rárakni.
Cél: A nyársállványt az üvegtálra kell ráállítani.

Az útmutató használata

HU

Köszönjük, hogy vásárláskor SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott. A Használati utasítás további hasznos, az új mikrohullámú sütővel való sütésre vonatkozó információkat tartalmaz:

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***Tartozékok és edénykészlet***
- ***Hasznos főzési tippek***

A fedőlemezben található egy gyorskalauz, amely három alapvető főzési műveletet ismertet:

- ***Főzés (mikrohullámú módban)***
- ***Felolvasztás***
- ***A főzési idő növelése 30 másodperccel, ha az étel nem sült meg teljesen vagy további újramelegítést igényel***

Az útmutató végén több ábra is található a sütőről és – ami talán még fontosabb – a kezelőegységről, így könnyebben találhatja meg a gombokat.

A műveletek lépéseit részletesen ismertető ábrákban két különböző szimbólummal találkozhat.

Fontos **Megjegyzés**

A NAGYMÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁVAL VALÓ ÉRINTKEZÉS ELLENI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Az alábbi biztonsági óvintézkedések be nem tartása esetén káros mikrohullámú energiával érintkezhet.

(a) A sütőt nyitott ajtóval tilos működtetni, ugyanígy tilos a biztonsági reteszelő nyílásokat (és a rugós ajtóreteszeket) babrálni és a biztonsági reteszelő nyílásokba idegen tárgyat helyezni.

(b) A sütő ajtaja és elülső felülete közé ne helyezzen idegen tárgyat, és ne várja meg, hogy a záró felületeken nagy mennyiségű ételdarabka vagy tisztítóanyag halmozódjon föl. Használat után előbb nedves, majd száraz, puha ruhával áttörölve gondoskodjék arról, hogy az ajtó, és annak zárófelületei tiszták maradjanak.

(c) Ha a sütő megsérül, mindaddig ne használja, amíg azt egy, a gyártó által kiképzett képesített mikrohullámúsütő-javító szakember meg nem javította. Az különösen fontos, hogy a sütő ajtaja akadálymentes záródjon, és az alább felsorolt részek sérülésmentesek legyenek:
(1) Ajtó, ajtózárak és zárófelületek
(2) Ajtózsanérok (ne legyenek eltörve, sem meglazulva)
(3) Tápkábel

(d) A sütőt kizárólag a gyártó által kiképzett, képesített mikrohullámúsütő-szerelő javíthatja.

HU

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK. OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG REFERENCIAKÉNT.

Mielőtt ételt vagy folyadékot készít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy eleget tett-e az alábbi biztonsági óvintézkedéseknek.

1. **NE** helyezzen fémtartalmú edényt a mikrohullámú sütőbe:
- sem fémtartályt,
- sem arany vagy ezüst szegélyű tányérokat,
- fémnyársakat, villákat stb.

Indok: Ettől elektromos ív és szikra keletkezhet, amely károsítja a sütőt.

2. **NE** melegítsen:
- Légmentesen zárt vagy vákuumzáras üvegeket, palackokat és tartályokat, például bébiételes palackokat.
- Légmentesen zárt élelmiszereket, például tojást, héjas mogyorót, paradicsomot.

Indok: A bennük felgyülemlő nyomás miatt szétpattanhatnak, felrobbanhatnak.

Tipp: Távolítsa el a fedőket, kupakokat és lyukassza át a külső felületeket, tasakokat stb.

3. Üresen **NE** működtesse a mikrohullámú sütőt.

Indok: Ez károsíthatja a sütő belső burkolatát.

Tipp: Mindig hagyjon egy pohár vizet a sütőben. A víz ugyanis elnyeli a véletlenül üresen elindított sütő mikrohullámait.

4. A hátsó szellőzőnyílásokat **NE** fedje be ruhával vagy papírral.

Indok: A ruha és a papír lángra kaphat a sütőből kiáramló forró levegőtől.

5. A sütőből **MINDIG** edényfogó kesztyűvel vegye ki a tányért.

Indok: Egyes tányérok elnyelik a mikrohullámokat, ezenkívül az élelmiszer is mindig átadja a hő egy részét a tányérnak. Ezért a tányérok forróak.

6. **NE** érintse meg se a fűtőelemeket, se a sütő belső burkolatát.

Indok: Bár ez szemmel nem látható, a belső burkolat még a főzés befejeződése után is lehet olyan forró, hogy égési sérülést okozzon. Ne érjen a forró részekhez. A sütő belső területéhez ne érjen semmiféle gyúlékony anyag. Előbb hagyja lehűlni a sütőt.

7. Annak érdekében, hogy a sütőtérben ne keletkezhessen tűz
- A sütőben ne tároljon gyúlékony anyagokat
- Távolítsa el a papír és műanyag tasakok huzalkötését
- A mikrohullámú sütőt ne használja száraz újságpapír közelében
- Ha a készülék füstölni kezd, hagyja zárva a sütő ajtaját, és kapcsolja ki a sütőt, vagy szüntesse meg annak áramellátását.

8. Folyadékokat és bébiételeket különösen körültekintően melegítsen.
- A sütő kikapcsolását követően a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében legalább 20 másodpercig MINDIG pihentesse a készüléket.
- Ha szükséges, melegítés közben kavarja meg az ételt, melegítés után pedig MINDIG kavarja meg.
- Az étel melegítés előtti, alatti és utáni kavargatásával elkerülheti, hogy az hirtelen kitörve kezdjen forrni vagy leforrázza Önt.
- Forrázási sérülés esetén kövesse ezeket az ELSŐSEGÉLYNYÚJTÁSI lépéseket:
  * Legalább 10 percig áztassa hideg vízben a kezét (a sérült testfelületet).
  * Kösse be tiszta, száraz kötözőszerrel.
  * Testápoló krémmel, olajjal ne kenje be az érintett felületet.
- Az edényeket **SOHA NE** töltse színig, és lehetőleg olyan edényt használjon, amely alul szélesebb, mint fent, így a folyadék nem fog forrás közben kiömleni. Túlmelegítéskor a szűk nyakú üvegek is szétpattanhatnak.
- Mielőtt tálalná a babának az ételt, **MINDIG** ellenőrizze a bébiétel, illetve tej hőmérsékletét.
- A cumisüveget **SOHA NE** melegítse úgy, hogy a szívóka rajta van, mert a cumisüveg túlmelegítéskor szétpattanhat.
- Mikrohullámú melegítéskor az italok esetleg késleltetve, de hirtelen kezdenek forrni, ezért az edényt óvatosan kezelje.

9. Ne sértse meg a hálózati kábelt.
- A hálózati kábelt és annak csatlakozóját ne mártsa vízbe, és tartsa távol a forró felületektől is.
- Sérült hálózati kábellel vagy csatlakozóval ne használja a készüléket.

10. Az ajtó kinyitásakor álljon karnyújtásnyira a sütőtől.

Indok: A kiáramló forró levegő és gőz forrázási sérülést okozhat.

11. Tartsa tisztán a sütő belsejét.
- A sütő belsejét használat után tisztítsa meg enyhe mosószeres oldattal, a személyi sérülés elkerülése érdekében azonban előbb hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt.

Indok: A sütő oldalára és aljára tapadt ételdarabkák és olajszennyeződések károsíthatják a bevonatot és csökkenthetik a sütő hatékonyságát.

12. Működtetés közben – elsősorban felolvasztás módban – kattogó zörej hallható.

Indok: Ez a hang olyankor hallatszik, amikor a kimenő teljesítmény elektromosan változik. Ez normális jelenség.

13. Ha a mikrohullámú sütő üresen működik, az áramellátás biztonsági okokból automatikusan kikapcsol. A sütő mintegy 30 percnyi szüneteltetés után ismét a megszokott módon működtethető.
- Ne aggódjon, ha a sütő a főzés befejeződése után még nem áll le.

Indok: A készüléket úgy tervezték, hogy amennyiben a sütő több percen át süt (MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+ CONVECTION módban), a leállítás gomb megnyomása után, illetve a főzés befejeződést követő ajtónyitás után a belső elektromos részek lehűtése érdekében néhány percig még a mikrohullámú sütőt (MWO) deaktiválva szellőztessen a ventilátorral. A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

Biztonsági előírások (folytatás)

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

A műanyag, papír illetve egyéb gyúlékony anyagból készült eldobható tartóban melegített és sütött élelmiszerek készítése közben időről-időre kukkantson be a sütőbe.

FIGYELEM!

Ha a sütő ajtaja vagy ajtózárai megsérülnek, mindaddig ne használja a készüléket, amíg azt egy szakember meg nem javította.

FIGYELEM!

A mikrohullámú energia ellen védő burkolat eltávolítását is magába foglaló javítás kockázatos lehet, ha azt nem szakember végzi.

FIGYELEM!

A folyadékokat és egyéb élelmiszereket ne melegítse zárt edényben, mert azok elpattanhatnak.

FIGYELEM!

Gyermekeknek felügyelet nélkül csak akkor engedje működtetni a sütőt, ha tájékoztatta őket a helyes használati módról, így ők képesek azt biztonságosan használni és tisztában vannak a szakszerűtlen használat kockázataival.

FIGYELEM!

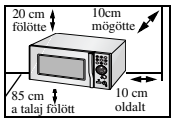
Hőlégbefúvásos és kombinált sütéskor a sütő burkolata és ajtaja forróvá válik.

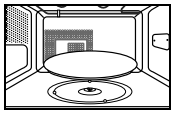
☛ A csatlakozó, görgősgyűrű és forgótányér nélkül **NE** működtesse a mikrohullámú sütőt.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

HU

Ez a mikrohullámú sütő csaknem bárhová helyezhető (konyhaasztalra, polcra, zsúrkocsira, asztalra).





1. A sütő elhelyezésekor hagyjon annak megfelelő szellőzési lehetőséget, ezért biztosítson legalább 10 cm szabad teret a sütő mögött és oldalainál, valamint 20 cm szabad teret fölötte és 85 cm szabad teret a talajtól.
2. Távolítsa el a sütő belsejében található csomagolóanyagokat.
   Helyezze be a görgősgyűrűt és a forgótányért.
   Ellenőrizze, hogy szabadon forog-e a forgótányér.
3. A mikrohullámú sütőt úgy helyezze el, hogy a hálózati csatlakozója elérhető legyen.

☛ A szellőzőnyílásokat **SOHA** ne zárja el, mert ekkor a sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. Ezt követően csak a megfelelő mértékű lehűlés után lesz újra használható.

☛ Személyes biztonság érdekében 3 tűs, 230 Volt feszültségű, 50 Hz frekvenciájú, földelt váltakozóáramú aljzatba csatlakoztassa a kábelt. Ha a készülék hálózati kábele megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében a kábelt a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

☛ A mikrohullámú sütőt **ne** helyezze forró vagy nedves környezetbe, például hagyományos sütő vagy radiátor mellé. A sütőt a műszaki jellemzőknél megadott áramellátást biztosító forráshoz csatlakoztassa, és ha hosszabbító kábelre van szükség, kizárólag a hálózati kábellel azonos szabványnak megfelelő hosszabbítót használjon. A mikrohullámú sütő első használata előtt nedves ruhával törölgesse át a belső részeket és az ajtózárat.

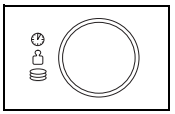
HU

Idő beállítása

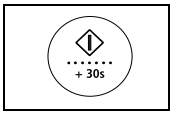
A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő csak 24 órás formátumban jeleníthető meg. Az órát ezekben az esetekben kell beállítani:

- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Áramszünetet követően***

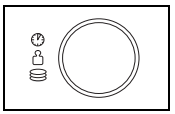
✉ A nyári és téli időszámításra váltáskor ne feledje átállítani az órát.



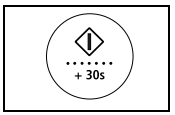
1. A **Forgógombbal** állítsa be az órát.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **Forgógombbal** állítsa be a percet.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



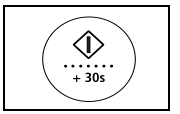
4. Amikor a kijelzőn a megfelelő idő látható, nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény: Amikor nem használja a mikrohullámú sütőt, a kijelzőn a pontos idő látható.

A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy a sütő megfelelően működik-e. Ha nehézségbe ütközik, olvass el a következő oldalon található „Teendők problémák és nehézségek esetén" című részt.

✉ A sütő hálózati kábele be van dugva egy megfelelő csatlakozóaljaztba. A forgótányér a sütőn belüli helyén van. Ha teljesítményszint nincs a maximálisra (100% - 900 W) állítva, a víz csak lassan kezd forrni.

Az ajtó jobb oldalán található ajtófogantyúval nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezzen egy pohár vizet a forgótányérra. Zárja be az ajtót.



Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot, majd az **Indítás**(◇) gombot a kellő alkalommal megnyomva állítsa az időt 4 vagy 5 percre.
Következmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. A víznek ekkor forrnia kell.

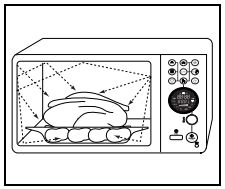
A mikrohullámú sütők működésének ismertetése

A mikrohullámok nagyfrekvenciájú elektromágneses hullámok. A működés közben felszabaduló energiával alak- és a színmódosulás nélkül süthetők és melegíthetők újra az ételek.

A mikrohullámú sütő:

- ***felolvasztásra***
- ***újramelegítésre***
- ***és főzésre használható***

A főzés működési elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullámok visszaverődnek a sütőtérben és egyenletesen eloszolnak a forgótányéron forgó élelmiszerben. Így az étel egyenletesen sül meg.
2. Az élelmiszer körülbelül 2,5 cm mélyen nyeli el a mikrohullámokat. Ahogy a hő eloszlik az ételben, a sütés a mélyebb rétegekben is folytatódik.
3. A főzési idő a használt edénytől és az élelmiszer alábbi jellemzőitől függően változik:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kezdeti (hűtött vagy nem hűtött) hőmérséklet

☛ Mivel az étel középső része hőátadással fő, a főzés akkor is folytatódik, amikor az ételt kiveszi a sütőből. Ezért tartsa be a receptekben és az itt megadott pihentetési idő értékeket, ezzel biztosítható, hogy
- az étel egészen annak belsejéig egyenletesen átsüljön
- az étel egésze azonos hőmérsékleten főjön

Teendők problémák és nehézségek esetén

Új készülék használatának elsajátításához mindig szükséges egy kis idő. Ha az alább felsorolt problémák valamelyikébe ütközik, járjon el a megadott megoldási mód szerint. Így hiábavalóan nem kell időt szakítania és fáradságot szentelnie a szervizelés számára.

- Az alábbiak normális működéskor tapasztalható jelenségek.
  - Páralecsapódás a sütő belsejében
  - Légmozgás az ajtó és a külső borítás körül
  - Fényvisszaverődés az ajtó és a külső borítás körül
  - Gőzszivárgás az ajtó és a szellőzőnyílások körül
- Az étel egyáltalán nem főtt meg
  - Megfelelően állította be az időzítőt, és utána megnyomta az **Indítás**(⏀) gombot?
  - Be van zárva az ajtó?
  - Lehet, hogy túlterhelte az áramkört, és ettől kiolvadt egy biztosíték, vagy működésbe lépett egy megszakító.
- Az étel túlsült vagy nem sült meg eléggé
  - Az étel típusának megfelelő sütési időt adta meg?
  - A megfelelő teljesítményszintet választotta ki?
- Szikra és pattogás keletkezik a sütő belsejében (elektromos ív)
  - Nem fémszegélyes tányért használt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtartalmú konyhaedényt a sütő belsejében?
  - Nincs túl közel az alufólia a belső borításhoz?
- A sütő interferenciát okoz a rádió- és televíziókészülékekben
  - A sütő működésekor kis mértékű interferencia keletkezhet a televízió- és rádiókészülékekben. Ez normális jelenség.
    - * Megoldási mód: A sütőt televíziótól, rádiótól és antennától messze helyezze el.
  - Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát érzékel, a kijelző alaphelyzetbe válthat.
    - * Megoldási mód: Húzza ki, majd dugja vissza a tápkábel csatlakozóját. Állítsa be újra az időt.
- A kijelzőn az « E - 25 » jelzés látható
  - A mikrohullámú sütő túlfűtése előtt automatikusan megjelenik az « E - 25 » jelzés. Ha megjelenik az « E - 25 » jelzés, a „ ⏁ ” gombot megnyomva, váltson indulási állapotba.

Ha a fent ismertetett módok szerint nem tudja megoldani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung ügyfélszolgálati központtal. Előbb olvassa le a következő adatokat:

- ***a rendszerint a sütő hátoldalán feltüntetett típus- és sorozatszámot,***
- ***a garanciális feltételeket***
- ***a probléma pontos leírását***

Ezt követően lépjen kapcsolatba helyi kiskereskedőjével vagy egy SAMSUNG szervizzel.

HU

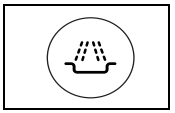
HU

Sütés/újramelegítés

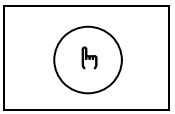
Az étel főzésének és újramelegítésének módját az alábbi lépéssor ismerteti.

☛ Mielőtt magára hagyná a sütőt, MINDIG ellenőrizze a sütési beállításokat.

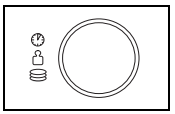
Nyissa ki az ajtót. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót. Üresen ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt!



1. Nyomja meg a **Mikrohullámú**( ) gombot.
Következmény: Az alábbi jelzés lesz látható:
( ) (mikrohullámú mód)
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.

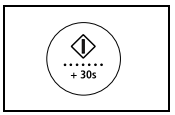


2. A **Kiválasztás**( ) gombot annyiszor megnyomva, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt teljesítményszint, válassza ki a teljesítményszintet. További részletek a teljesítményszint táblázatban találhatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **Forgógombbal** állítsa be a főzési időt.
- Példa: 3 perc 30 másodperces főzési idő megadásához a 3:30 állásig forgassa jobbra a forgógombot.

Következmény:A kijelzőn láthatóvá válik a főzési idő.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**( ) gombot.
Következmény:A sütő jelzőfénye világítani kezd, és a forgótányér forogni kezd. Megkezdődik a főzés.
Ha befejeződik:
- ◆ A sütő és négyszer sípol és megjeleníti a „**0**" jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

✉ Ha kíváncsi a sütőtér aktuális teljesítményszintjére, nyomja meg egyszer a **Kiválasztás**( ) gombot. Ha főzés közben módosítani szeretné a teljesítményszintet, a kívánt teljesítményszint kiválasztásának megfelelően nyomja meg a **Kiválasztás**( ) gombot két vagy több alkalommal.

Gyorsindítás:

✉ Ha egy fogást rövid ideig maximális teljesítményszinten (900 W) szeretne melegíteni, elég, ha megnyomja a **+30s** ( ) gombot. A gomb minden egyes megnyomása 30 másodperces főzési időnek felel meg. A sütő azonnal megkezdődik.

Teljesítményszintek és időváriációk

A teljesítményszint funkcióval szabályozhatja az eloszlásra kerülő energia mennyiségét, és ezzel az étel típusának és mennyiségének megfelelő, a főzéséhez illetve újramelegítéséhez szükséges idő mennyiségét. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalék	Kimenőteljesítmény
HIGH (NAGY)	100 %	900 W
MEDIUM HIGH (KÖZEPESEN NAGY)	67 %	600 W
MEDIUM (KÖZEPES)	50 %	450 W
MEDIUM LOW (KÖZEPESEN ALACSONY)	33 %	300 W
DEFROST (FELOLVASZTÁS)	20 %	180 W
LOW (ALACSONY)	11 %	100 W

A receptekben és a jelen útmutatóban megadott főzési idő értékek a jelölt teljesítményszintnek mellett értendők.

Ha...	Akkor a főzési időt...
nagyobb teljesítményszintet választ	csökkenteni kell.
alacsonyabb teljesítményszintet választ	növelni kell.

A főzés leállítása

A főzés tetszőleges időpontban leállítható, így:

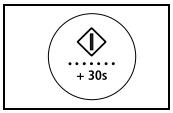
- ***ellenőrizheti az étel állapotát***
- ***megkavarhatja az ételt***
- ***állni hagyhatja azt***

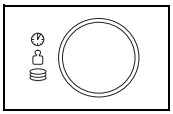
A főzés leállításához…	**Tegye ezt...**
átmenetileg	Nyissa ki az ajtót. Következmény:A főzés abbamarad. A főzés folytatásához, zárja vissza az ajtót, majd nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
teljesen	Nyomja meg a **Leállítás**(▽) gombot. Következmény:A főzés abbamarad. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg ismét a **Leállítás**(▽) gombot.

A főzési idő módosítása

A főzési idő – a hagyományos főzéshez hasonlóan – az étel jellemzőinek illetve ízlésének megfelelően időnként kis mértékben módosítható. Lehetőség van:

- ***egyszerűen az ajtót tetszőleges időpontban kinyitva ellenőrizni, hogy a főzés hogyan halad***
- ***csökkenteni vagy növelni a hátralévő főzési időt***





1. Az étel főzési idejének növeléséhez nyomja meg a **+30s**(◇) gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel a főzési időt növelni szeretné.
   - Példa: Három perccel növeléshez hatszor nyomja meg a **+30s**(◇) gombot.
2. Főzés közben a **Forgógomb** jobbra, illetve balra forgatásával növelheti, illetve csökkentheti a főzési időt.

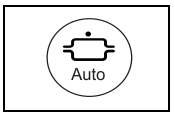
Az Automatikus főzés (Auto Cook) használata

HU

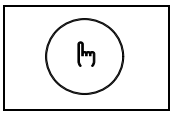
Az Automatikus főzés (Auto Cook) ( ) öt előprogramozott főzési idővel rendelkezik. Ezek használatakor sem a főzési időt, sem a teljesítményszintet nem szükséges megadnia.
Az adag méretét a forgógombbal adhatja meg.

☛ Kizárólag mikrohullámú sütőben használható edényt használjon!

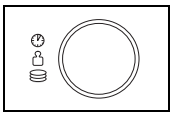
Nyissa ki az ajtót. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



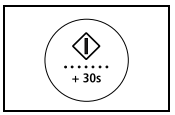
1. Nyomja meg az **Automatikus főzés**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás** ( ) gombbal válassza ki az adott étel típusát. A különféle előreprogramozott beállítások adatai a következő oldalon található táblázatban olvashatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **Forgógombbal** adja meg az adag mennyiségét.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:A sütő a választott előreprogramozott beállításnak megfelelően megfőzi az ételt.

- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

Az alábbi táblázat az automatikus főzés funkció programjait, mennyiségeket és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban. Az 1., 4. és 5. program csak mikrohullámú energiával működik.
A 3. program mikrohullámú és grill kombinációban működik. A 2. program mikrohullámú és hőlégbefúvásos kombinációban működik.

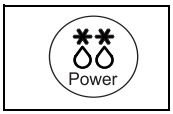
Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
	Készétel (fagyasztott)	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg	3 perc	Helyezzen be egy kerámia serpenyőt és vonja be mikrohullámú sütéshez való fóliával. Ez a program 3 összetevőből (például mártásos húsból, zöldségekből és köretből, (burgonya, rizs vagy tészta)) álló fogásokhoz ajánlott.
	Mélyhűtött pizza	0,3-0,4 kg 0,45-0,55 kg 0,6-0,7 kg	-	Helyezzen egy mélyhűtött pizzát (-18 °C) a rövid állványra, helyezzen két mélyhűtött pizzát a rövid illetve a hosszú állványra.
	Csirkefalatok	0,2-0,3 kg (1 db) 0,4-0,5 kg (2. db) 0,6-0,7 kg (3. db) 0,8-0,9 kg (3-4 db)	2-3 perc	Vékonyan olajozza be a csirkefalatokat, majd ízesítse borssal, sóval és paprikával. Helyezze a hosszú állvány közepére, bőrös oldalával lefelé. Sípolás után fordítsa át.
	Friss zöldség	0,2-0,25 kg 0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 perc	Mérje ki a megmosott, letisztított és egyforma darabokra vágott zöldségeket. Helyezze fedett üvegtálba. 200-250 g mennyiséghez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) vizet, 300-450 g mennyiséghez 45 ml-t (3 evőkanálnyit) és 500-750 g mennyiséghez60-75 ml-t (4-5 evőkanálnyit). Főzés után kavargassa meg. Nagyobb mennyiség készítésekor egyszer kavarja meg főzés közben.
	Hámozott burgonya	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 perc	Mérje ki a megtisztított, megmosott és egyforma darabokra vágott burgonyát. Helyezze fedett üvegtálba. 300-450 g mennyiséghez adjon hozzá 45 ml (3 evőkanálnyi) vizet, 500-750 g mennyiséghez 60 ml-t (4 evőkanálnyit).

Az Automatikus felolvasztás (Power Defrost) használata

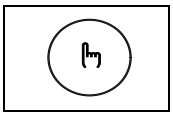
Az Automatikus felolvasztás (Power Defrost) ( ) üzemmóddal húst, szárnyast, halat, kenyeret, süteményt és gyümölcsöt olvaszthat fel. A felolvasztási idő és a teljesítményszint automatikusan be van állítva. Önnek csak a programot és a súlyt kell kiválasztania.

☛ Kizárólag mikrohullámú sütőben használható edényt használjon!

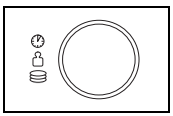
Nyissa ki az ajtót. Helyezze a fagyasztott ételt kerámia tálra a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



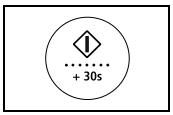
1. Nyomja meg a **Felolvasztás**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



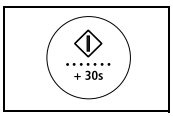
2. A **Kiválasztás** ( ) gombbal válassza ki az adott étel típusát. A különféle előreprogramozott beállítások adatai a következő oldalon található táblázatban olvashatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **Forgógombbal** állítsa be az étel súlyát.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◊) gombot.
Következmény:
- A készülék elkezdi a felolvasztást.
- A sütő a felolvasztás közben sípol, ezzel jelzi, hogy az ételt át kell fordítani.



5. Az **Indítás**(◊) gombot ismét megnyomva fejezze be a felolvasztást.
Következmény: A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**" jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

☛ Az étel kézi beállítással is felolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú funkciót 180 W teljesítményen. További tudnivalók a 24. oldalon található „Felolvasztás" részben olvashatók.

Az alábbi táblázat az Automatikus felolvasztás (Power Defrost) programjait, mennyiségeket és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban. Felolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot. Helyezze a húst, szárnyast és halat egy kerámia tepsibe.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
	Hús	0,2-2 kg	20-90 perc	A peremeket fedje be alufóliával. Amikor a sütő sípol, forgassa meg a húst. Ezzel a programmal marhahúst, bárányhúst, sertéshúst, vagdalthúst, bordaszeletet és fasírozottat olvaszthat fel.
	Szárnyas	0,2-2 kg	20-90 perc	A lábat és a szárnyvégeket fedje be alufóliával. Amikor a sütő sípol, forgassa meg a szárnyast. Ezzel a programmal mind egész csirke, mind csirkedarabok felolvaszthatók.
	Hal	0,2-2 kg	20-60 perc	A hal farokrészét fedje be alufóliával. Amikor a sütő sípol, forgassa meg a halat. Ezzel a programmal mind egész hal, mind halfilék felolvaszthatók.
	Kenyér/ sütemény	0,12-1kg	10-60 perc	Helyezze a kenyeret vagy süteményt sütőpapírra, majd sípolás után fordítsa át. (Az ajtó kinyitásakor a sütő továbbra is működik, csak le lesz állítva). Ezzel a programmal tetszőleges kenyérféle (szeletelt vagy egész), illetve zsemle és kifli is felolvasztható. A zsemléket köralakban helyezze el. Ezzel a programmal tetszőleges élesztős sütemény, keksz, sajtos sütemény és vajas tészta felovasztható. Omlós tészták és sütemények, gyümölcs és krémes sütemények, valamint csokoládé bevonatú sütemények felolvasztására azonban a készülék nem alkalmas.
	Gyümölcs	0,1-0,6 kg	5-20 perc	Egy lapos üvegtálban vagy lapos kerámia tepsiben terítse el egyenletesen a gyümölcsöt. Ezzel a programmal tetszőleges gyümölcs felolvasztható.

A pirítótányér használata

HU

A tésztafélék és a pizza tészták mikrohullámú sütőben a grill/hőlégbefúvásos sütők grill és mikrohullámú sütési módjában sütve alul rendszerint ragacsossá válnak. A Samsung pirítótányérral ropogósra, porhanyósra sütheti az ételt.

A pirítótányérral szalonna, tojás, kolbász stb. is süthető.

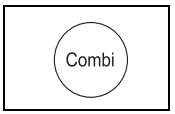
☛ Használata előtt a pirítótányért 3-5 perces kombinált módot kiválasztva melegítse elő:
- Hőlégbefúvás (220°C) és mikrohullámú kombináció. (600 W teljesítményen)
- Grill és mikrohullámú kombináció (300 W teljesítményen)
- Lásd 18. oldalon.

1. A fent ismertetett módon melegítse elő a pirítótányért.
- A pirítótányért mindig edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert az nagyon forró.

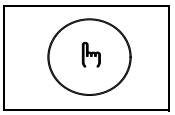
2. Szalonnás rántotta jellegű ételek készítésekor olajozza be a tányért, így az étel szépen megpirul.

3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.
- A pirítótányérra csak hőálló edényt tegyen (műanyag tálat például ne).

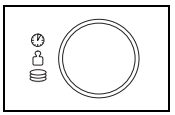
4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található forgótányérra.
- A pirítótányért mindig csak a forgótányérral együtt helyezze a sütőbe.



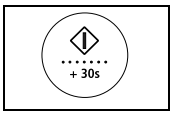
5. Nyomja meg **Kombi** gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



6. A **Kiválasztás**( ) gombbal válassza ki a megfelelő kombinált módot.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.

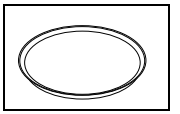


7. A **Forgógombbal** adja meg a főzési időt, úgy hogy az jelenjen meg a kijelzőn.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



8. Nyomja meg az **Indítás**(◊) gombot.
Következmény:A főzés megkezdődik.
- ◆ A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

A pirítótányér tisztítása

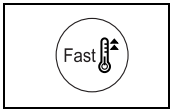


A pirítótányért legcélszerűbb forró vízzel és mosószerrel elmosni, majd tiszta vízzel leöblíteni. Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

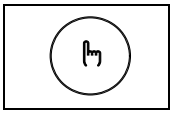
☛ Mivel a pirítótányér teflon bevonatú, szakszerűtlen használat esetén károsodhat.
- Soha ne a pirítótányéron vágja az ételt. Szeletelés előtt vegye ki az ételt a pirítótányérból.
- Az ételt lehetőleg műanyag vagy fakanállal keverje meg.

A sütő automatikus gyors-előmelegítése

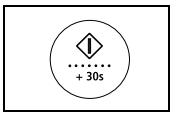
Hőlégbefúvásos főzéskor az étel sütőbe helyezése előtt a sütőt érdemes előmelegíteni a megfelelő hőmérsékletre.
Amikor a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, mintegy 10 percig így is marad, majd automatikusan kikapcsol.
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzésnek megfelelő helyzetben van-e.



1. Nyomja meg az **Automatikus gyors-elõmelegítés**(Fast) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás** ( ) gombot egy vagy több alkalommal megnyomva adja meg a hőmérsékletet.
Következmény:Az alábbi jelzés lesz látható:
250°C(hőmérséklet)
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



3. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:A sütő előmelegszik a kívánt hőmérsékletre.
- A megadott hőmérséklet elérésekor a sütő 6 alkalommal sípol, és a hőmérsékletet 10 percig ezen a szinten tartja.
- 10 perc elteltével 4 alkalommal sípol, majd leállítja a műveletet.

✉ Ha a belső hőmérséklet elérte a megadott hőmérsékletet, a sütő a hőmérséklet megadásakor 6 alkalommal sípol, és 10 percig ezen a szinten tartja a hőmérsékletet.

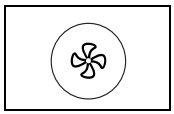
✉ Ha kíváncsi a sütőtér aktuális hőmérsékletére, nyomja meg az **Automatikus gyors-elõmelegítés**(Fast) gombot.

Főzés hőlégbefúvással

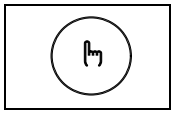
Hőlégbefúvás módban a hagyományos sütőkhöz hasonlóan főzhet. A mikrohullámú mód ilyenkor nincs használatban. A hőmérsékletet – szükség szerint – a 40°C-250°C tartományban adhatja meg, nyolc előre beállított szint közül választhat. A maximális főzési idő 60 perc.

☛ Ha szeretné automatikusan gyorsan előmelegíteni a sütőt.
- A sütőben található edényeket mindig edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert azok nagyon forrók.
- A rövid állványon finomabbra főnek és pirulnak az ételek.

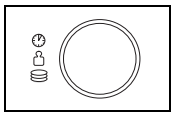
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a forgótányér pedig a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt a rövid állványra, majd azt tegye a forgótányérra.



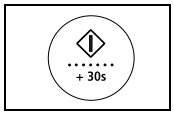
1. Nyomja meg a **Hõlégbefúvás** ( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás** ( ) gombot egy vagy több alkalommal megnyomva adja meg a hőmérsékletet.
Következmény:Az alábbi jelzés lesz látható:
(hőlégbefúvás mód)
250°C (hőmérséklet)
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **Forgógombbal** állítsa be a főzési időt.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:A főzés megkezdődik.
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

✉ A hőmérséklet az **Automatikus gyors-elõmelegítés**(Fast) gombbal tetszőleges időpontban ellenőrizhető.

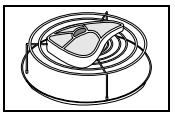
HU

Grillezés

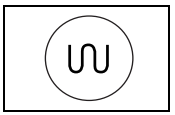
Grillezéssel mikrohullámok nélkül melegíthet és piríthat ételt.

- ***A sütőben található edényeket mindig edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert azok nagyon forrók.***
- ***A hosszú állványon finomabbra főnek és pirulnak az ételek.***

Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a megfelelő állvány pedig a helyén van-e.

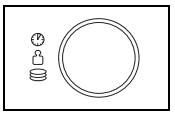


1. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt az állványra.



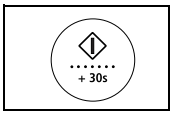
2. Nyomja meg a **Grill** (⎍) gombot.
Következmény:Az alábbi jelzés lesz látható:
⎍ (grill mód)
Majd: Forgassa el a villogó Forgógombot.

- A grillezés hőmérséklete nem adható meg.



3. A **Forgógombbal** állítsa be a grillezési időt.
- A maximális grillezési idő 60 perc.

Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:Elkezdődik a grillezés:

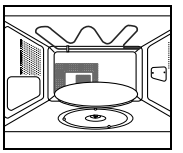
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**" jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

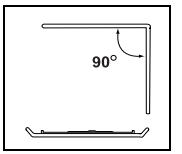
A fűtőelem helyzetének kiválasztása

A fűtőelem grillezéskor működik.
A fűtőelem hőlégbefúváskor, grillezéskor és nyárson sütéskor fűt.
Kétféleképpen helyezhető el:

- ***Hőlégbefúvásos főzéshez és grillezéshez vízszintes pozícióban***

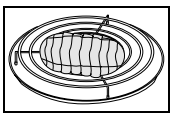
☛ A fűtőelem helyzetét mindig akkor változtassa meg, amikor hideg, és óvatosan, erőlködés nélkül helyezze függőleges állásba.





A fűtőelem...	**Tegye ezt...**
függőleges helyzetbe állítása	◆ Húzza le a fűtőelemet ◆ Tolja a sütő belseje felé, amíg párhuzamos nem lesz a hátfallal
vízszintes helyzetbe állítása (hőlégbefúvásos főzéshez és grillezéshez)	◆ Húzza maga felé a fűtőelemet ◆ Tolja fölfelé, amíg párhuzamos nem lesz a sütő mennyezetével

A tartozékok kiválasztása



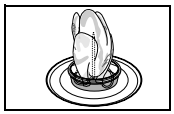
A hagyományos hőlégbefúvásos főzéshez speciális konyhafelszerelés szükséges. Mindazonáltal csak olyan konyhafelszerelést használjon, amelyet egy hagyományos tűzhelyen is használni szokott.
A mikrohullámú sütőben használható edények hőlégbefúvásos főzéshez általában nem felelnek meg. Mikrohullámú főzéshez használjon műanyag edényt, tálat, papírpoharat, szalvétát stb.
Ha kombinált főzési módot (mikrohullámú és grill vagy hőlégbefúvás módot) választ, kizárólag mikrohullámú és hagyományos sütőben is használható edényt használjon! A fémtartalmú konyhafelszerelés és konyhaedény károsíthatja a sütőt.

✉ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények című fejezet ismerteti a 20. oldalt.

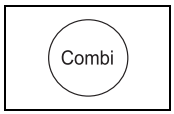
Nyárson sütés

A nyárs jól használható a pecsenyesütéshez, mert ekkor Önnek nem szükséges megfordítania a húst. A nyárson sütéshez a mikrohullám és a konvekciós sütés kombinációja használható.

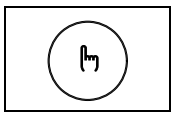
☛ Ügyeljen arra, hogy a hús nagyjából szimmetrikusan helyezkedjen el a nyárs körül és hogy a nyárs szabadon tudjon forogni. Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha hozzáér a sütőben lévő edényekhez, mert azok nagyon felforrósodhatnak.



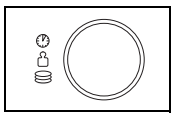
1. Szúrja át a nyársat a hús közepén!
Példa: Csirkénél a hátcsont és a mell között kell átszúrni a nyársat.
Állítsa fel a nyársat a nyársállványra és rakja azt be az üvegtálba, az üvegtálat pedig helyezze el a forgótányérra. A hús barnulásának elősegítéséhez kenje be a húst olajjal.



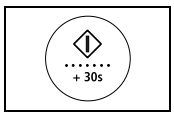
2. Nyomja meg a **Kombi** gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



3. Állítsa be a megfelelő Kombinált módot a **Kiválasztás** gomb ( ) nyomogatásával. Olvassa el a Kombinált mód ismertetését és nézze meg a teljesítményszintekre vonatkozó alábbi táblázatot!
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



4. Állítsa be a sütési időt a **Forgógombbal**.
A maximális sütési idő 60 perc.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



5. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Következmény:
- Elkezdődik a kombinált sütés.·
- A sütési idő letelte után a sütő négyet sípol és négyszer villan a „**0**”. Azután a sütő percenként sípol.

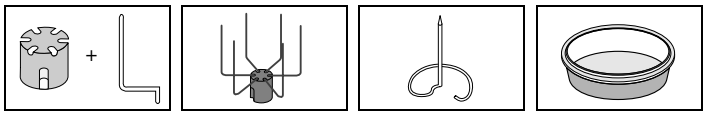
Mód	Teljesítményszint
C 1	Mikrohullám (300W) + Grill
C 2	Mikrohullám (180 W) + Hőlégbefúvás (200°C)
C 3	Mikrohullám (450 W) + Hőlégbefúvás (200°C)
C 4	Mikrohullám (600 W) + Hőlégbefúvás (220°C)

A többágú nyárs használata

HU

TÖBBÁGÚ NYÁRS KEBABHOZ

A 6 nyárs-ágat tartalmazó többágú nyárssal Ön könnyen megsütheti a darabokra vágott húst, csirkét, halat, zöldséget (pl. hagymát, paprikát) és gyümölcsöt.
A fentebb felsorolt ételeket a nyárs-ágakkal a grillezés vagy a kombinált üzemmódban készítheti el Ön.



Csatlakozó + nyárs-ág | Többágú nyárs | Nyárs | Üvegtál

A TÖBBÁGÚ NYÁRS HASZNÁLATA KEBABSÜTÉSHEZ

1. Kebabnak a többágú nyárson való készítéséhez vegye elő a 6 nyárs-ágat.
2. Rakjon mindegyik nyárs-ágra egyforma mennyiségű ételt.
3. Állítsa fel a nyársat az üvegtálra és dugja fel rá a többágú nyársat.
4. Helyezze a be az üvegtálat a többágú nyárssal együtt a forgótányér közepére.

✉ Ügyeljen arra, hogy a grillezés megkezdése előtt a fűtőelem a helyes helyzetben, a hátsó falnál legyen, és ne a fölső állásban!

A TÖBBÁGÚ NYÁRS KIVÉTELE A GRILLEZÉS UTÁN

1. Használjon edényfogó kesztyűt az üvegtál megfogásához, mert az nagyon forró!
2. Emelje le a többágú nyársat a nyársról, szintén egy edényfogó kesztyű segítségével.
3. Vegye ki óvatosan a nyárságakat és szedje le egy villával a húsdarabokat a nyárs-ágakról.

✉ A többágú nyárs nem mosogatható mosogatógépben. Mosogassa kézzel, mosogatószeres meleg vízzel. Használat után vegye ki a sütőből.

HU

Kombinált főzés

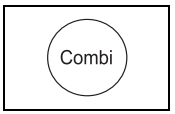
A mikrohullámú sütést grill és hőközléses főzéssel kombinálva gyorsan, mégis porhanyósra sütve készítheti el az ételt.

☛ Kombinált módban KIZÁRÓLAG mikrohullámú és hagyományos sütőben is használható edényt használjon! Az üveg- és kerámia tálak ideálisak, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámoik egyenletesen hatolhassanak az ételbe.

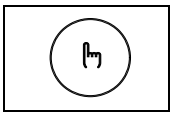
A sütőben található edényeket MINDIG edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert azok nagyon forrók.

A hosszú állványon finomabbra főnek és pirulnak az ételek.

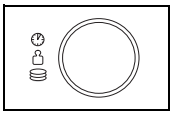
Nyissa ki az ajtót. Az ételt a típusának leginkább megfelelő állványra helyezze. Helyezze az állványt a forgótányérra. Zárja be az ajtót.



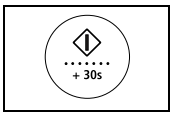
1. Nyomja meg **Kombi** gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás**( ) gombbal válassza ki a megfelelő kombinált módot. További tudnivalók az alábbi kombinált módra és teljesítményszintre vonatkozó táblázatban olvashatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **Forgógombbal** állítsa be a főzési időt.
A maximális főzési idő 60 perc.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.

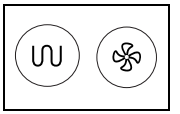


4. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:
- Megkezdődik a kombinált főzés.
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a „**0**” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

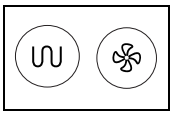
Mód	Teljesítményszint
C 1	Mikrohullám (300W) + Grill
C 2	Mikrohullám (180 W) + Hőlégbefúvás (200°C)
C 3	Mikrohullám (450 W) + Hőlégbefúvás (200°C)
C 4	Mikrohullám (600 W) + Hőlégbefúvás (220°C)

A mikrohullámú sütő lezárása biztonsági zárral

A mikrohullámú sütő speciális Gyermekbiztonság programmal rendelkezik, amellyel „lezárható ” a sütő, így azt gyerekek és hozzá nem értők nem tudják működtetni.
A sütő bármikor lezárható.



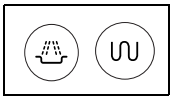
1. Nyomja meg egyszerre a **Grill** és a **Hőlégbefúvás** gombot (mintegy 3 másodpercig).
Következmény:
- A sütő lezárul.
- A kijelzőn ez a jelzés látható: „**L**”



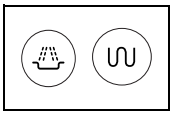
2. Nyomja meg egyszerre a **Grill** és a **Hőlégbefúvás** gombot (mintegy 3 másodpercig).
Következmény:A sütő ismét a megszokott módon működtethető.

A sípolás kikapcsolása

A sípolás bármikor kikapcsolható



1. Nyomja meg egyszerre a **Mikrohullámú**( ) és a **Grill**( ) gombot (mintegy 1 másodpercig).
   Következmény:A sütő nem jelzi sípolással az egyes funkciók befejeződését.

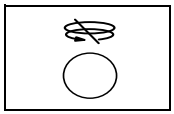


2. A sípolás jelzés visszaállításához nyomja meg ismét egyszerre a **Mikrohullámú**( ) és a **Grill** ( ) gombot (mintegy 1 másodpercig).
   Következmény:A sütő újra a megszokott módon működik.

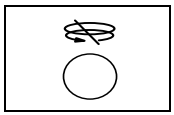
A forgótányér kézi leállítása

A forgótányér be/ki ( ) gombbal a forgótányért leállítva lehetősége nyílik a sütő egészét kitöltő nagy méretű tányérokban főzésre (csak kézi főzés módban).

☛ Az étel így nem lesz olyan szépen átsülve, mert a sütés nem elég egyenletes. A tányért főzés közben érdemes kesztyűs kézzel átforgatni.
Vigyázat! A forgótányért mindig csak étellel együtt helyezze a sütőbe.
Indok: Ellenkező esetben tűz keletkezhet és a készülék is károsodhat.



1. Nyomja meg a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot.
   Következmény:A forgótányér nem fog forogni.



2. A forgótányér forgásának visszaállításához nyomja meg ismét a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot.
   Következmény:A forgótányér újra forogni fog.

✉ Főzés közbe ne nyomja meg a **Forgótányér be/ki**( ) gombot. Előbb állítsa le a főzési fázist, csak azt követően nyomja meg a **Forgótányér be/ki**( ) gombot.

Konyhafelszerelési útmutató

A mikrohullámú sütőben csak úgy lehet ételt készíteni, ha a mikrohullámok szabadon behatolhatnak az ételbe, és azokat nem veri vissza és nem nyeli el az éppen használt edény.
Ezért a konyhafelszerelést körültekintően válassza ki. Ha a konyhafelszerelés mikrohullámú sütőben használható (microwave-safe) jelzésű, nem kell aggódnia.
Az alábbi táblázatban különféle konyhafelszerelési típusok láthatók, valamint az, hogy az adott konyhafelszerelés használható-e, és ha igen, milyen módon a mikrohullámú sütőben.

Konyhafelszerelés	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható, túlsütés ellen. Ha a alufólia túl közel kerül a sütő falához, illetve ha túl sok alufóliát használ, elektromos ív keletkezhet.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább ne melegítse elő.
Porcelán és cserépedény	✓	A porcelán-, agyag- és mázas cserépedény, illetve finom porcelán (bone china) rendszerint megfelelő, kivéve, ha fémbevonatos.
Eldobható poliészter kartonpapír edények	✓	Egyes fagyasztott élelmiszerek ebbe vannak csomagolva.
Gyorsétel csomagolása		
• Polisztirén poharak	✓	Étel melegítésére használható. A polisztirén túlfűtés esetén megolvadhat.
• Papírtasakok és újságpapír	✗	Lángra kaphat.
• Újrahasznosított papír és fémbevonat	✗	Elektromos ívet okozhat.
Üvegkészítmények		
• Tűzálló edények	✓	Használatható, kivéve, ha fémbevonatos.
• Finomüveg készítmények	✓	Étel és folyadék melegítésére használható. A hirtelen felforrósított finomüveg elpattanhat, megrepedhet.
• Befőttesüvegek	✓	Fedél nélkül használandó. Csak melegítésre alkalmas.
Fém		
• Edények	✗	Elektromos ívet és tüzet okozhat.
• Fagyasztó tasak kötés	✗	
Papír		
• Tányér, poharat, szalvéta és sütőpapír	✓	Rövid ideig tartó főzésre és melegítésre. A fölösleges páratartalom elnyelésére is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Elektromos ívet okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen, ha hőálló termoplasztikus műanyag. Más műanyagok egy része magas hőmérsékleten deformálódhat és kifakulhat. Melamine műanyagot ne használjon.
• Sütőfólia	✓	A nedvesség visszatartására használható. Az étellel ne érintkezzen. A kiszabaduló forró gőz miatt körültekintően távolítsa el.
• Fagyasztó tasakok	✓ ✗	Csak akkor, ha forrásálló és sütőben is használható. A légmentesen zárt nem megfelelő. Szükség esetén lyukassza át villával.
Viaszpapír, zsírhatlan papír	✓	A nedvesség visszatartására és a fröcskölés megakadályozására használható.

✓ **: Javasolt**
✓✗**: Körültekintést igényel**
✗ **: Nem biztonságos**

MIKROHULLÁMOK

Az étel víz-, zsír- és cukortartalma által vonzott és elnyelt mikrohullámú energia ténylegesen behatol az élelmiszerbe.
Az élelmiszerben található molekulák a mikrohullámok miatt gyorsabban mozognak. A molekulák gyors mozgása súrlódással jár, és az étel az így keletkező hőtől fő meg.

FŐZÉS

A mikrohullámú főzéshez való konyhafelszerelés:
A konyhafelszerelésnek maximális hatékonyság érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A fémek – például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz – visszaverik a mikrohullámokat, a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, valamint a papíron és a fán áthatolnak a mikrohullámok. Ezért az ételt soha ne fém edényben főzze.

Mikrohullámú főzéssel készíthető ételek:
Számos étel készíthető mikrohullámú főzéssel, ezek közé tartozik például a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben szószok, sodók, levesek, párolt puding, befőtt és vegyes gyümölcs ízesítők is készíthetők. A mikrohullámú főzés általánosságban minden olyan ételhez ideális, amelyet amúgy tűzhelyen készítene. Így például vaj vagy csokoládé felolvasztására is alkalmas (lásd a tippeket, fogásokat és ötleteket tartalmazó fejezetben).

Fedő használata főzés közben
Főzés közben rendkívül fontos befedni az ételt, mert az elpárolo víz gőz formájában felfelé tör, és ezzel elősegíti a főzést. Az élelmiszer többféleképen is befedhető: például kerámia tányérral, műanyag fedővel vagy mikrohullámú sütéshez való fóliával.

Pihentetési idő értékek
A pihentetési időnek abban van nagy szerepe, hogy főzést követően a hőmérséklet egyenletesen eloszolhasson az ételben.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez
Fedett tűzálló üvegedényt használjon. Főzze lefedve a minimálisan megadott ideig – lásd a táblázatban. Főzze tovább a kívánt állapotig.
Főzés közben kavargassa meg két alkalommal, utána egyszer. Főzés után adjon hozzá sót, fűszert vagy vajat. Pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítményszint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Spenót	0,15 kg	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.
Brokkoli	0,3 kg	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) hideg vizet.
Borsó	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.
Zöldbab	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/ kukorica)	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai módra)	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagy fedett tűzálló üvegedényt használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után kavargassa meg a pihentetési idő előtt, és adjon hozzá sót, fűszert és vajat.
Megjegyzés: A főzési idő leteltekor a rizs nem feltétlenül szívta magába az összes vizet.

Tészta: Nagy fedett tűzálló üvegedényt használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, csipetnyi sót, majd kavarja meg alaposan. Fedetlenül főzze. Főzés közben és után kavargassa meg néhányszor. Pihentetés közben fedje le, utána szárítsa át.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Fehérrizs (félig főzött)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	15-16 17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barnarizs (félig főzött)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + tuszkarora rizs)	0,25 kg	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	0,25 kg	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	0,25 kg	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

HU

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Fedett tűzálló üvegedényt használjon. Hacsak nincs más mennyiség előírva, 250 grammonként adjon hozzá 30-45 ml (2-3 evőkanálnyi) hideg vizet (lásd a táblázatban). Főzze lefedve a minimálisan megadott ideig – lásd a táblázatban. Főzze tovább a kívánt állapotig. Főzés közben és után kavarja meg egy alkalommal. Főzés után adjon hozzá sót, fűszert vagy vajat. Pihentesse 3 percig lefedve.

Ötlet: Vágja azonos méretű darabokra a friss zöldséget. Minél kisebbre vágja, annál gyorsabban fő majd meg.

Valamennyi friss zöldséget maximális mikrohullámú teljesítményen (900 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Brokkoli	0,25 kg 0,5kg	4½-5 7-8	3	Hasonló méretű darabkákat készítsen elő. A szárakat középre helyezze el.
Kelbimbó	0,25 kg	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
sárgarépa	0,25 kg	4½-5	3	Vágja a sárgarépát azonos méretű darabokra.
Karfiol	0,25 kg 0,5 kg	5-5½ 7½-8½	3	Hasonló méretű darabkákat készítsen elő. A nagyobb darabokat vágja félbe. A szárakat középre helyezze el.
Cukkini	0,25 kg	4-4½	3	Darabolja föla cukkinit. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) vizet vagy egy darabka vajat. Főzze puhulásig.
Padlizsán	0,25 kg	3½-4	3	Vágja kis darabokra a padlizsánt, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	0,25 kg	4-4½	3	Vágja vastag szeletekre a póréhagymát.
Gomba	0,12 kg 0,12 kg	1½-2 2½-3	3	Apró egész vagy szeletelt gombát készítsen elő. Ne adjon hozzá vizet. Hintse meg citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt szárítsa ki.
Vöröshagyma	0,25 kg	5-5½	3	Szeletelje fel vagy vágja félbe a vöröshagymát. Csak 15 ml (1 evőkanálnyi) vizet adjon hozzá.
Pirospaprika	0,25 kg	4½-5	3	Szeletelje kis darabkákra a pirospaprikát.
Burgonya	0,25 kg 0,5 kg	4-5 7-8	3	Mérje ki a megpucolt burgonyát, majd vágja félbe vagy negyedelje hasonló méretűre.
Karalábé	0,25 kg	5½-6	3	Vágja apró kockákra a karalábét.

ÚJRAMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel a hagyományos sütők és tűzhelylapok használatakor szükséges idő töredéke alatt melegítheti újra az ételt.
Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak. A táblázatban szereplő újramelegítési idő értékek körülbelül +18 és +20°C közötti szobahőmérsékletű folyadékokra, illetve körülbelül +5 és +7°C közötti hőmérsékletű fagyasztott ételre vonatkoznak.

Elhelyezés és letakarás

Kerülje a nagyobb darabok – például – újramelegítését, ezek külső része ugyanis túlsül és kiszárad, mire a belső részek átforrósodnak. Érdemes kisebb darabokat újramelegeni.

- **Teljesítményszintek és kavarás**

Egyes ételek újramelegíthetők 900 W teljesítményen, míg másokat 600 W, 450 W vagy akár csak 300 W teljesítményen lehet újramelegíteni.
Útmutatásul tekintse át a táblázatban foglaltakat.
A kényes, illetve nagy mennyiségű ételeket általában érdemes alacsony teljesítményen újramelegíteni, és azokat az ételeket is, amelyek gyorsan áthevülnek (ilyenek például a húsos piték).
Újramelegítés közben kavarja meg alaposan vagy fordítsa át az ételt, így az finomabb lesz. Ha van rá mód, tálalás előtt kavarja meg még egyszer.
Folyadékokat és bébiételeket különösen körültekintően melegítsen. A folyadékokat melegítés előtt, alatt és után kavargatással elkerülheti, hogy az hirtelen kitörve kezdjen forrni vagy leforrázza Önt. Pihentetés alatt hagyja a mikrohullámú sütőben. A folyadékokba érdemes műanyag kanalat vagy üvegpálcát tenni. Az ételt ne süsse túl (úgy ehetetlenné válik). Érdemes először kevesebb főzési időt megadni, és szükség szerint extra melegítési idővel korrigálni.

- **Melegítési és pihentetési idő értékek**

Az étel első újramelegítésekor célszerű feljegyezni a művelethez szükséges időmennyiséget, így az jó kiindulási alapul szolgálhat a jövőben.
A újramelegített étel akkor jó, ha teljes egészében át van forrósodva.
Újramelegítést követően a hőmérséklet-kiegyenlítődés érdekében kis ideig még hagyja állni az ételt. Az újramelegítést követően javasolt pihentetési idő 2-4 perc, hacsak a táblázatban nem más érték szerepel.
Folyadékokat és bébiételeket különösen körültekintően melegítsen. Tekintse át a biztonsági óvintézkedéseket ismertető fejezetet is.

FOLYADÉKOK ÚJRAMELEGÍTÉSE

A sütő kikapcsolását követően a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében legalább 20 másodpercig mindig pihentesse a készüléket. Ha szükséges, melegítés közben kavargassa meg az ételt, melegítés után pedig MINDIG kavarja meg. A folyadékokat melegítés előtt, alatt és után kavargatással, illetve azokba műanyag kanalat vagy üvegpálcát helyezve elkerülheti, hogy azok hirtelen kitörve kezdjenek forrni vagy leforrázzák Önt.

BÉBIÉTEL ÚJRAMELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Öntse bele egy mély kerámiatálba. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés után kavarja át alaposan! Tálalás előtt hagyja állni 2-3 percig. Kavarja meg ismét, majd ellenőrizze a hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet: 30-40°C között.

ANYATEJ:
Öntse a tejet fertőtlenített üvegbe. Melegítse újra fedetlenül. A cumisüveget soha ne melegítse úgy, hogy a szívóka rajta van, mert a cumisüveg túlmelegítéskor szétpattanhat. Pihentetés, majd tálalás előtt rázza föl alaposan! Mielőtt tálalná a babának az ételt, mindig ellenőrizze a bébiétel, illetve tej hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet: körülbelül 37°C.

MEGJEGYZÉS:
A bébiétel hőmérsékletét különösen tálalás előtt fontos ellenőrizni, nehogy az étel megégesse a babát. Útmutatásul az alábbi táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak.

Bébiétel és tej újramelegítése

Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítm-énységszint	Idő	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Bébiétel (zöldség + hús)	0,19 kg	600 W	30 másodperc	2-3	Öntse bele egy mély kerámiatálba. Főzze lefedve. Főzés után kavargassa meg. Hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt kavarja át alaposan, és ellenőrizze gondosan a hőmérsékletét.
Zabkása gyerekeknek (gabona + tej + gyümölcs)	0,19 kg	600 W	20 másodperc	2-3	Öntse bele egy mély kerámiatálba. Főzze lefedve. Főzés után kavargassa meg. Hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt kavarja át alaposan, és ellenőrizze gondosan a hőmérsékletét.
Anyatej	0,1 kg 0,2 kg	300 W	30-40 másodperc 1 perc - 1 perc 10 mperc között	2-3	Kavarja át vagy rázza föl alaposan, majd öntse fertőtlenített üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül főzze. Rázza föl alaposan, majd hagyja állni legalább 3 percig. Tálalás előtt rázza föl alaposan, és ellenőrizze gondosan a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek újramelegítése

Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítményszint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Italok (kávé, tea és víz)	0,15 kg (1 csésze) 0,3 kg (2 csésze) 0,4 kg (3 csésze) 0,6 kg (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Öntse bele a csészébe, majd melegítse újra fedetlenül. 1 csésze középen, 2 csésze egymással szemben, 3 csésze köralakban. Pihentetés alatt hagyja a mikrohullámú sütőben, majd kavarja át alaposan.
Leves (fagyasztott)	0,25 kg 0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Öntse bele egy mély kerámia tepsibe vagy kerámiatálba. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés után kavarja át alaposan. Tálalás előtt kavarja meg még egyszer.
Párolt hús (fagyasztott)	0,35 kg	600 W	4½-5½	2-3	Helyezze a párolt húst mély kerámia tepsibe. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés közben kavargassa meg néhányszor, majd pihentetés és tálalás előtt is.
Szószos tészta (fagyasztott)	0,35 kg	600 W	3½-4½	3	Helyezze a tésztát (például spagettit vagy tojásmetéltet) lapos kerámia tepsibe. Vonja be mikrohullámú sütéshez való fóliával. Tálalás előtt kavarja meg.
Töltött tészta szósszal (fagyasztott)	0,35 kg	600 W	4-5	3	Helyezze a töltött tésztát (például raviolit, tortellinit) mély kerámia tepsibe. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés közben kavargassa meg néhányszor, majd pihentetés és tálalás előtt is.
Főétel (fagyasztott)	0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Helyezze a 2-3 fagyasztott összetevőből álló fogást egy kerámia tányérra. Vonja be mikrohullámú sütéshez való fóliával.
Fondue sajt azonnal tálalható (fagyasztott)	0,4 kg	600 W	6-7	1-2	Helyezze az azonnal tálalható olvasztott sajtot egy megfelelő méretű fedett tűzálló üvegedénybe. Újramelegítés közben és után kavargassa meg néhányszor. Tálalás előtt kavarja meg alaposan.

HU

FELOLVASZTÁS

A mikrohullámokkal nagyszerűen felolvaszthatók a fagyasztott ételek. A mikrohullámok rövid idő alatt lágyan felolvasztják a fagyasztott ételt. Ez igazán jól jöhet, ha váratlan vendég érkezik.

A fagyasztott szárnyasokat főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. A kiolvadt folyadék felszárítása érdekében távolítson el minden fém tasak kötést és csomagolóanyagot.

Helyezze a fagyasztott ételt fedetlenül egy tányérra. Forgassa át félig, majd amint lehet, távolítson el minden folyadékot és aprólékot. Alkalmanként ellenőrizze az étel állapotát, hogy az nem melegszik-e.
Ha a fagyasztott étel kisebb és vékonyabb részi melegedni kezdenek, azokat felolvasztás közben apró alufólia darabkákkal bevonva védheti.

Ha a szárnyas felülete forrósodni kezd, állítsa le a felolvasztást, és csak 20 percnyi pihentetés után folytassa.
A felolvasztás befejeződéséig hagyja állni a halat, húst és szárnyast. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztandó étel mennyiségétől függ. Tekintse át az alábbi táblázatban szereplő értékeket.

Ötlet: A lapos ételek könnyebben felolvadnak, mint a vastagok, és a kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges. Ezt tartsa szem előtt étel fagyasztásakor és felolvasztásakor.

Fagyasztott étel körülbelül -18 és - 20°C közötti hőmérsékleten felolvasztásakor az alábbi táblázat szolgálhat útmutatásul.

Valamennyi fagyasztott ételt felolvasztás teljesítményen (180 W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Hús				
vagdalt	0,25 kg	6-7	15-30	Helyezze a húst lapos kerámia tepsibe. A vékony széleket fedje be alufóliával. A felolvasztási idő felénél forgassa át!
marhahús	0,5 kg	10-12		
vagdalt sertéshús	0,25 kg	7-8		
Szárnyas				
csirkefalatok	0,5 kg (2 db)	12-14	15-60	Előbb helyezze a csirkefalatokat egyik bőrös oldalukkal lefelé, az egészcsirkét egyik mell felőli oldalával lefelé egy lapos kerámia tepsibe. Fedje be alufóliával a vékonyabb részeket (a szárnyakat és végeket). A felolvasztási idő felénél forgassa át!
egész csirke	1,2 kg	28-32		
Hal				
halfilé/	0,2 kg	6-7	10-25	Helyezze a fagyasztott halat egy lapos kerámia tepsi közepére. A vékonyab részeket bújtassa a vastagabbak alá. A vékony végrészeket fedje be alufóliával. A felolvasztási idő felénél forgassa át!
egész hal	0,4 kg	11-13		
Gyümölcs				
bogyósok	0,3 kg	6-7	5-10	Terítse el a gyümölcsöt (nagy átmérőjű) lapos, kerek üvegtálon.
Kenyér				
zsemlék (mind kb. 50 g)	2 db	1-1½	5-20	A zsemléket köralakban, a kenyeret függőlegesen (toronyszerűen) helyezze el sütőpapíron a forgótányér közepén. A felolvasztási idő felénél forgassa át!
pirítós/ szendvics	4 db 0,25 kg	2½-3 4-4½		
német kenyér (tönkölybúza + rozsliszt)	0,5 kg	7-9		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér mennyezete alatt található. Akkor működik, ha az ajtó be van zárva és a forgótányér forog. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesebben pirul. 4 perces előmelegítéssel gyorsabban pirítható az étel.

A grillezéshez való konyhafelszerelés:
Tűzbiztosnak kell lennie. Fémet tartalmazhat.. Műanyag konyhafelszerelést ne használjon, mert az elolvadhat.

Grillezéssel készíthető ételek:
Bordaszelet, kolbászfélék, vagdalt hús, hamburger, szalonna- és sonkaszelet, vékony haldarabkák, szendvics és mindenféle bevonatos pirítós kenyér.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Amikor tisztán grill módban süt, a grill fűtőelemnek vízszintes pozícióban a mennyezet alatt kell lennie, és nem függőleges pozícióban a hátfal mellett. Hacsak másként nem jelöljük, az ételt a hosszú állványra kell helyezni.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ebben a módban együttesen érvényesül a grillsütőből sugárzódó hő és a gyors mikrohullámú főzés hatása. Csak akkor működik, ha az ajtó be van zárva és a forgótányér forog. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul.
A mikrohullám + grill főzéshez való konyhafelszerelés:
A mikrohullámokat átengedő konyhafelszerelést használjon. Tűzbiztosnak kell lennie. Kombinált módban ne használjon fémtartalmú konyhafelszerelést. Műanyag konyhafelszerelést ne használjon, mert az elolvadhat.

Mikrohullámú + grill főzéssel készíthető ételek:
A kombinált módban készíthető ételek közé tartozik tetszőleges olyan főtt étel, amelyet újra kell melegíteni vagy pirítani kell, (például sült tészta), valamint olyan étel, amelyet rövid ideig kell sütni, hogy a teteje megpiruljon. Ebben a módban vastag ételek is készíthetők, amelyek felső része pirítva és porhanyósra sütve nyeri el ízét (például csirkefalatok, ezeket sütés közben forgassa át). További tudnivalók a grillezési táblázatban olvashatók.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Amikor (mikrohullámú + grill) kombinált módban süt, a grill fűtőelemnek vízszintes helyzetben a burkolat alatt kell lennie, és nem függőleges helyzetben a hátfal mellett. Hacsak másként nem jelezzük, az ételt a hosszú állványra kell helyezni. Egyébként közvetlenül a forgótányérra helyezendő. Tekintse át az alábbi táblázatban szereplő útmutatásokat.
Ha mindkét oldalán szeretné megpirítani az ételt, át kell fordítani.

Grillezési útmutató friss ételekhez

A grillezés funkcióval 3 percen át melegítse elő a grillsütőt.
Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és grillezési idő értékek szolgálnak.

Friss étel	Adag	Teljesít-ményszint	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Útmutatás
Pirítós szeletek	4 db (mind 0,25 kg)	Csak grillezés	3½-4½	3-4	Helyezze a pirítós szeleteket egymás mellé az állványra.
Grillezett paradicsom	0,2 kg (2 db) 0,4 kg (4 db)	300 W + Grill	4-5 5½-6½	-	Vágja félbe a paradicsomokat. Fedje be sajttal. Helyezze el köralakban lapos tűzálló üvegedényben. Helyezze a hosszú állványra. Hagyja állni 2-3 percig.
Paradicsomos sajtos pirítós	4 db (0,3 kg)	300 W + Grill	4½-5½	-	Előbb pirítsa meg a kenyérszeleteket. Majd helyezze a bevonatos pirítóst a hosszú állványra. Hagyja állni 2-3 percig.
Sültalma	2 alma (kb. 0,4 kg) 4 alma (kb. 0,8 kg)	300 W + Grill	6½-7½ 11-13	-	Magozza ki az almákat, majd töltse meg mazsolával és gyümölcsízzel. Tegyen mandulaszeleteket a tetejükre. Helyezze az almákat lapos tűzálló üvegedénybe. Helyezze az edényt közvetlenül a rövid állványra.

HU

Grillezési útmutató frissételekhez (folytatás)

Friss étel	Adag	Teljesítm-ényszint	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Útmutatás
Csirkefalatok	0,5 kg (2 db) 0,9 kg (3-4 db)	300 W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Olajozza be a csirkefalatokat és fűszerezze őket. Helyezze őket köralakban a hosszú állványra. Hagyja állni 2-3 percig.
Bárány-borda szelet (közepes)	0,4 kg (4 db)	Csak grillezés	10-12	8-9	Olajozza be a bárányborda szeleteket, majd fűszerezze meg. Fektesse őket köralakban a hosszú állványra. Grillezés után hagyja őket állni 2-3 percig.
Vagdalt sertéshús	0,4 kg (2 db)	MW + Grill	300 W + Grill 8-9	Csak grillezés 8-9	Olajozza be a vagdalt sertéshúst, majd fűszerezze meg. Fektesse köralakban a hosszú állványra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.
Sülthal	0,4-0,5 kg	300 W + Grill	6-7	7-8	Olajozza be az egész hal felületét, majd fűszerezze meg. Helyezzen a hosszú állványra egymás mellé két halat (az egyik fejrésze a másik farokrészéhez kerüljönl). Hagyja állni 2-3 percig.

HŐLÉGBEFÚVÁS

A hőlégbefúvással főzés a hagyományos és jól ismert forró levegővel hagyományos sütőben való sütésnek felel meg.
A fűtőelem és a ventilátor a hátfalon található, ez biztosítja a forró levegő áramlását.

A hőlégbefúvásos sütéshez való konyhafelszerelés:
Valamennyi – a hagyományos hőlégbefúvásos sütőben is használt – megszokott sütő konyhafelszerelés, tepsi és sütőlap használható.

Hőlégbefúvásos sütéssel készíthető ételek:
Valamennyi keksz, lángos, zsemle és sütemény, valamint gyümölcstorta, káposztás fánk és puding így készítendő.

MIKROHULLÁMÚ + HŐLÉGBEFÚVÁS

Ebben a módban a mikrohullámú energia és a forró levegő együttesen fejti ki hatását, így csökken a főzési idő, és az étel barna, porhanyós felületű lesz.
A hőlégbefúvással főzés a hagyományos és jól ismert forró levegővel hagyományos sütőben való sütésnek felel meg, melynek során a levegőt a hátfalon található ventilátor keringeti.

A mikrohullámú + hőlégbefúvásos főzéshez való konyhafelszerelés:
A mikrohullámokat át kell engednie. Sütőben használhatónak kell lennie (például üveg, cserép vagy fémbevonat nélküli porcelán); az MW + Grill módnál ismertetett konyhafelszereléshez hasonlóan.

Mikrohullámú + hőlégbefúvásos főzéssel készíthető ételek:
Tetszőleges hús és szárnyas, valamint ragu és tésztaféle, piskótatészta és könnyű gyümölcstorta, pástétom és morzsaféle, sült zöldség, lángos és kenyérféle.

Hőlégbefúvásos főzési útmutató frissételekhez, például zsemléhez, kenyérhez és süteményhez

Hacsak az ellenkezőjét nem javasoljuk, az előmelegítés üzemmódal melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre (lásd a táblázatban).
Útmutatásul ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és hőlégbefúvásos főzési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítm-ényszint	Idő (perc)	Útmutatás
ZSEMLÉK zsemlék (készre sütött)	4-6 db (mind kb. 0,05 kg)	Csak hőközlés 180°C	2-3	Helyezze a zsemléket köralakban a rövid állványra. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! Hagyja állni 2-3 percig.
Vegyes színű édes tészta/ citromtorta (guba)	0,7 kg	180 W +220°C előmelegít és nélkül!	24-26	Helyezze a gubát téglalap alakú üvegtálra vagy fekete fém tepsibe (25 cm hosszú). Helyezze a tortát a rövid állványra. Hagyja állni 5-10 percig.
Töltött vajas tészta (fagyasztott)	0,25 kg (5 db)	Csak hőközlés 220°C	15-20	A vajas tésztát töltse meg például sonkával, kolbásszal, sajttal vagy zöldséggel. Helyezze sütőpapírra a hosszú állvány közepére.
Lapos teasütemény (guba)	6 x 70 g (0,4 -0,45 kg)	180 W + 200°C	14-16	A gubát helyezze egy 6 közepes méretű teasüteménynek megfelelő kerámia teasütemény tartóba, 6 kisebb, kerek tűzálló üvegedény is megfelel. Helyezze az edényt a rövid állványra. Hagyja állni 5 percig.

Hőlégbefúvásos főzési útmutató fagyasztott ételekhez, például zsemléhez, kenyérhez, süteményhez és tésztához

Hacsak az ellenkezőjét nem javasoljuk, az előmelegítés üzemmóddal melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre (lásd a táblázatban).
Útmutatásul ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és sütési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítmé nyszint	Idő (perc)	Útmutatás
Kiflifélék / fokhagymás kenyér (elősütött)	0,2-0,25 kg (1 db)	180 W + 200°C	6-7	Helyezze a fagyasztott kiflit sütőpapíron a rövid állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

Hőlégbefúvásos főzési útmutató fagyasztott pizzához, tésztához, hasábburgonyához és nugátokhoz

Hacsak az ellenkezőjét nem javasoljuk, az előmelegítés üzemmóddal melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre (lásd a táblázatban).
Útmutatásul ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és sütési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítmé-nyszint	Idő (perc)	Útmutatás
Tészta (Lasagna vagy Canneloni)	0,4 kg	450 W + 200°C előmelegítés nélkül!	20-22	Helyezze egy megfelelő méretű tűzálló üveg edénybe vagy hagyja az eredeti csomagolásban (amennyiben az használható sütőben és mikrohullámú sütőben). Helyezze a fagyott lasagnát a rövid állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
Tészta (Makaróni, Tortellini)	0,4 kg	450 W + 200°C előmelegítés nélkül!	16-18	Helyezze egy megfelelő méretű tűzálló üveg edénybe vagy hagyja az eredeti csomagolásban (amennyiben az használható sütőben és mikrohullámú sütőben). Helyezze a rövid állványra a fagyott tésztát. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
Csirkenugát	0,25 kg	450 W + 200°C	6½-7½	Helyezze a csirkedarabokat a rövid állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

SPECIÁLIS ÖTLETEK

VAJ FELOLVASZTÁSA

Helyezzen 50 g vajat egy kis mély üvegtálba. Fedje be műanyag fedéllel.
Melegítse 30-40 másodpercig 900 W teljesítményen, amíg fel nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ FELOLVASZTÁSA

Helyezzen 100 g csokoládét egy kis mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450 W teljesítményen, amíg fel nem olvad a csokoládé.
Melegítés közben kavargassa meg egy-két alkalommal. Az edényeket mindig edényfogó kesztyűvel emelje ki!

KRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA

Helyezzen 20 g kristályosodott mézet egy kis mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 másodpercig 300 W teljesítményen, amíg fel nem olvad a méz.

ZSELATIN FELOLVASZTÁSA

Helyezze a száraz zselatin darabkákat (10 g) 5 percig hideg vízbe.
Helyezze a száraz zselatint egy kis tűzálló üveg edénybe.
Melegítse 1 percig 300 W teljesítményen.
Felolvasztás után kavargassa meg.

BEVONAT/CUKORMÁZ BEVONAT KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ ÉS SÜTEMÉNYHEZ)

Keverje össze az instant bevonatot (körülbelül 14 g mennyiséget) 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Süsse fedetlen tűzálló üveg edényben 3½ - 4½ percig 900 W teljesítményen, amíg a bevonat/cukormáz bevonat átlátszóvá nem válik. Sütés közben kavargassa meg két alkalommal.

LEKVÁR FŐZÉSE

Helyezzen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyótermésűeket) egy megfelelő méretű
fedett tűzálló üveg edénybe. Adjon hozzá 300 g befőző cukrot, majd kavarja át alaposan.
Főzze lefedve 10-12 percig 900 W teljesítményen.
Főzés közben kavargassa meg néhány alkalommal. Öntse közvetlenül kis csavaros fedelű lekvárosüvegekbe. Hagyja állni lefedve 5 percig.

PUDINGFŐZÉS

A gyártó utasításainak megfelelően keverje össze a pudingport cukorral és tejjel (500 ml), majd kavarja át alaposan. Helyezze megfelelő méretű fedett
tűzálló üveg edénybe. Főzze lefedve 6½ - 7½ percig 900 W teljesítményen.
Főzés közben kavarja át alaposan néhány alkalommal.

MANDULA PIRÍTÁSA

Szórjon 30 g darabolt mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia serpenyőre.
600 W teljesítményen 3½ - 4½ percig pirítsa, közben kavarja meg alaposan néhány alkalommal.
Hagyja állni 2-3 percig a sütőben. Az edényeket mindig edényfogó kesztyűvel emelje ki!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A zsiradék és ételmaradék felgyülemlésének megakadályozás érdekében a mikrohullámú sütő alább felsorolt részeit rendszeresen meg kell tisztítani.

- ***Külső és belső felületek***
- ***Ajtó és ajtózárak***
- ***Forgótányér és görgősgyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjék arról, hogy az ajtózárak tiszták maradjanak, és hogy a sütő ajtaja akadálymentesen záródjon.

☛ Ha a sütőt nem tartja tisztán, úgy romolhat annak felülete, hogy az károsan befolyásolja a készülék teljesítményét, és veszélyessé teheti a sütő használatát.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe áztatott puha ruhával tisztítsa meg. Öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni.

2. A belső felületeken és a görgősgyűrűn található foltokat, szennyeződéseket szappanos vízbe áztatott ruhával távolítsa el. Öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni.

3. A makacsul odatapadt ételdarabkák feloldásához és a kellemetlen szagok megszüntetéséhez helyezzen egy csésze higított citromlevet a forgótányérra, majd melegítse 10 percig maximális teljesítményen.

4. Szükség esetén mossa el a mosogatógépben mosható tányért.

✉ A nyílásokba **NE** fecskendezzen vizet. Dörzsölő és vegyi oldószerekkel **SOHA NE** tisztítsa a készüléket. Az ajtózárakat különösen körültekintően tisztítsa, biztosítva, hogy:

- ott se ételdarabka, se tisztítóanyag ne halmozódjon föl,
- az ajtó akadálymentesen záródhasson.

✉ A mikrohullámú sütőteret használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosószeres oldattal, a személyi sérülés elkerülése érdekében azonban előbb hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt.

✉ A villany-, gáztűzhelyek, tűzhelylapok és sütők használati utasításában általában szerepel, hogy a gőztisztítás kerülendő.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

A mikrohullámú sütő tárolásakor és javításakor tartson be néhány egyszerű óvintézkedést.
Ha a sütő ajtaja vagy ajtózárai megsérülnek, ne használja a készüléket. Ide sorolható például:

- ***ha az ajtózsanérok töröttek***
- ***ha az ajtózárak elkoptak***
- ***ha eldeformálódott vagy meggörbült a sütő készülékháza***

A sütőt kizárólag képesített mikrohullámúsütő-szerelő javíthatja.

☛ A sütő külső borítását **SOHA** ne távolítsa el. Ha a sütő meghibásodik és javításra szorul, illetve ha nem biztos abban, hogy megfelelően működik:
- Húzza ki a hálózati kábel csatlakozóját a fali csatlakozóaljazból.
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

✉ Ha a sütőt átmenetileg nem kívánja használni, száraz, pormentes helyen tárolja.
- **Indok:** A por és a nedvesség károsan befolyásolhatja a sütõ mozgó alkatrészeit.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

HU

A SAMSUNG folyamatosan fejleszti termékeit. Ezért mind a kiviteli jellemzők, mind a jelölt felhasználó útmutatások előzetes bejelentés nélkül változhatnak.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, CE1185UBF mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Hálózat	230V ~ 50 Hz váltóáramú
Teljesítményfelvétel	
Legnagyobb teljesítmény	3100 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1300 W
Hőközlés (fűtőelem)	1700 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szinten (IEC-705)
Működési frekvencia	2450 MHz
Méretek (szélesség x mélység x magasság)	
Kívül	522 x 539 x 312 mm
Sütőtér	355 x 380,6 x 234 mm
Térfogat	32 liter
Tömeg	
Tiszta	kb. 21,0 kg
Szállítási	kb. 23,5 kg
Zajszint	42 dBA

Megjegyzés

Megjegyzés

ELECTRONICS

HU : Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

EN : If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care centre.

06 40 985 985
www.samsung.com/hu